ANNO DE 1833. SEXTA FEIRA 26 DE ABRIL NUMERO 93.

DIARIO DE PERNAMBUCO.

Subscreve-se mensalmente a 640 rs., adiantados, na Tipografia do Diario, pateo da Matriz de S Antonio sobrado da porta large onde se recebem correspondencias, annuncios; estes inserem-se gratis sendo dos proprios assignantes somente e vindo assignado

Sexta feira— *S Cleto*— Aud. do Ouv. da Com. de m. e do O. do C. e Ch. de t. P. as 10 h e 6 minutos da m.
Sabbado— S *Tertuliano*— Rellação de m. e aud. do Vig. Geral de t.
Preamar as 10 horas e 54 m. da m.

Tudo agora depende de nós mesmos, da nossa prudencia moderação, e energia; continuemos como principiamos e seremos apontados com admiração entre as Nações mais cultas.
Proclamação da Assemblea Geral do Brasil.

Impresso em Pernambuco por Jose Victorino de Abreu.

Continuação do N. 91.

OS donos dos Engenhos, desgostozos pelos muitos planos, sem effeito, que se lhes havião recommendado como efficazes, prevenirão-se bastante contra este, e teve a sua introducção de combater as preocupações cauzadas pelas frustradas tentativas anteriores, porem em despeito dellas, são tantos os progressos que tem feito, e he de tão provada importancia, e utilidade que tem, por assim dizer, cauzado huma nova era na cultura das Colonias Inglezas, e dá toda a esperança de restabelecer as quebradas fortunas dos donos dos Engenhos de assucar, e tornar suas possessões, até agora hum obstaculo á prosperidade de sua patria, fonte outra vez de beneficios para ella. O processo he mui simples; e tão somente requer que os caldeirões sejão cobertos, e como se fossem dois, o de cima virado sobre o de baixo, bem fexados contra o ar, que delles deve tirar-se por meio de huma bombinha, cujo movimento facilmente se conhece aonde ha hum Engenho de assucar. A maneira até agora uzada para concentrar o assucar nos caldeirões abertos, ou tachos, requer que seja exposto por muito tempo ao fogo, sendo augmentado o calor em proporção do adiantamento do processo, até que tenha adquirido o grão proprio, havendo subido n'este periodo a 250 gráos.

O tempo até agora necessario para o processo antigo, depende muito de circunstancias, e da arte com que erão postos os caldeirões, da construcção das fornalhas da qualidade da pedra, e da intensidade do calor.

Os chimicos praticos bem sabem, quanto he nociva huma temperatura elevada, ao gosto, e á côr de qualquer extracto delicado, devendo sempre a sua disposição para carbonisar-se, estar em proporção de sua consistencia.

O desejo de prevenir isto nos processos chimicos produzio a invenção do caldeirão vacuo; e ainda que 21 annos ha que se adoptou esta proveitosa operação nas principaes refinarias de assucar da Europa, ninguem se tinha lembrado d'applica-la ao caldo d'assucar na America, podendo affirmar-se que a fabricação do assucar existe no mesmo estado de empirismo com que foi estabelecida dous seculos antes, apezar de não existir fabricação, ou manufactura alguma que não tenha aproveitado do adiantamento, e geral diffuzão das sciencias.

O caldeirão *vacuo* he hum caldeirão grãde, e amplo de cobre; tem hum exterior elegante; suas partes se ajuntão com tanta exactidão, e cuidado que excluem de todo o ar de fóra; a tromba he huma bomba de ar que se move por qualquer maneira em que mais convenientemente se communique com a parte superior do caldeirão; e que tira o ár da superficie do caldo. O pezo do ar atmospherico na superficie do assucar em caldo, ou de qualquer outro liquido, reprime, ou contra-opera a ebullição; e retardando assim a evaporação, cauza a necessidade de hum calor excessivo, ou requer a mais demorada applicação de hum calor menos intenso.

Os processos culinares diarios nos dão provas bem evidentes do effeito do fogo sobre as substancias, tanto vegetaes como animaes. Por exemplo: o leite exposto a

hum fogo forte não só contrahe hum gosto desagradavel, mas cria huma crusta preta, e adherente ao fundo da panella. A carne, peixe, azeite, ovos &c. tem esta mesma propriedade em maior ou menor gráo, e huma parte destes objectos fica anniquilada, ou mudada por tal maneira, que custará a conhecer-se, se conserva alguma couza da sua qualidade original.

Pela maneira de preparar o assucar no tacho, os effeitos destructivos do excessivo calor sobrepujão muito ao que geralmente se pode suppòr; assim fica destruida grande parte dos cristaes, ou o que vale o mesmo, torna em melado o que havia de cristalisar-se, sem este effeito do fogo; resta consideravelmente diminuido, e a qualidade he deteriorada pela creação do carbone, que lhe dá a còr escura. O fazendeiro soffre com isto mui graves prejuisos, e só delles se pode livrar admittindo a nova maneira de processo.

A excellencia do principio de ferver *no vacuo,* consiste na exclusão do ar atmospherico, e na consequente auzencia do seu pezo; por isso identicas operações se fasem com 90 até 100 gráos de calor menos do que em hum tacho aberto, temperatura em que he impossivel ficarem perdidos os Cristaes ou Cores. Os cristaes do assucar assim trabalhado, são grandes, e brilhantes; e estes caratheristicos muito concorrem para a sua superioridade sobre o assucar preparado pelo antigo methodo: tambem ficão cristaes opacos, ou semitransparentes; o que prova sua pureza, e auzencia do melado. O tamanho dos mencionados cristaes, he objecto de huma consideração mui importante para o interesse dos donos de Engenhos d'assucar: pois he circunstancia que se pode provar por demonstração mathematica, que o pezo do assucar he maior, na proporção em que augmenta o tamanho dos critaes: hum pedaço de assucar candi, sendo feito em pedaços, ou redusido a pó, não cabe mais no mesmo espaço.; e quantas mais fracções existem, tãtos mais espaços ha entre ellas, e por consequencia tanto mais lugar se necessita para a recepção do artigo assim transformado.

He claro que qualquer medida de capacidade, contendo as minimas ou o menor numero de divizões de materia, ha de occupar a maior quantidade de pezo; pois huma medida de assucar de grão forte, grande, e bem beneficiado, pezará mais do que huma outra medida, igualmente bem beneficiada, e de grão pequeno. Tem-se feito diversas experiencias em huma fazenda, comparando-se os dois processos sobre o caldo, e 4 medidas derão no tacho aberto 21 libras: e outras 4 medidas do mesmo caldo produzirão no Caldeirão vacuó 32 libras. Para livrar o caldo de todas as impuridades, se filtra por pannos, antes de lançá-lo no caldeirão.

O sistema de corar o assucar he mui differente, mais simples, menos trabalhoso, e mais natural do que antes, sendo a parte do melado que fica, mui pequena; e como não tem còr nenhuma, escuzado he recorrer aos meios antigos, e efficazes, mesmamẽte calculados para obster ao damno recebido no processo, á custa da quantidade; e este damno não tendo lugar, como se prova, no caldeirão vacuo, tambem o assucar não exige estes expedientes para ser restituido ao seu estado primitivo.

Observações feitas em Londres em 14 de Julho de 1832, sobre este assumpto.

As amostras de assucar, que tenho visto preparar em differentes fazendas me não deixão hesitar hum só momento, e posso asseverar, que o grande *desideratum*, tem tido os melhores resultados pela *preparaçaõ do assucar puro, directamente do caldo de cana.* O assucar obtem se em cristaes granulares, em prismas quadrangulares, e sextangulares, terminando em cumes triangulares, que são perfeitamente transparentes; tem hum gosto o mais doce, e puro possivel, muito differente do que até agora se fabricava por outras maneiras, em fim sendo melhor do que o mais excellente assucar refinado, não se torna acido, ou solução como muitas vezes acontece a este. Nas plantações em que está introduzida nova formula de preparação, he evidentemente conhecido que produz 25% mais, e obtem se ainda a vantagem de 12% no preço, em razão da sua boa qualidade.

O processo tem a vantagem de se poder fazer ao mesmo tempo dobrada quantidade de assucar, e a sua virtude principal consiste em levar o ultimo periodo da concentração do caldo, a huma temperatura tão baixa, que não faça, se não evaporar as partes aquozas, sem descompor parte alguma sacharina. Ainda se faz necessario observar, que, assim como não ha outro processo que possa competir com este em effica-

cia, tambem nenhum tem sido mais adaptado a estabelecer-se em todas as partes d mundo aonde a cana se cultiva; e sua aplicação he principalmente muito vantajoza aos assucares fracos, e delicados, não sendo da cana de Goianna.

(D'Aurora.)

EDITAL.

Ignacio da Costa Monteiro, Cavalleiro da Ordem de Christo, Juiz de Paz Suplente da Freguezia de S. Fr. Pedro Gonçalves do Recife pela Regencia em Nome do Imperador o Senhor D. Pedro 2. &c.

FAço saber aos moradores das ruas dos Trapixes, Tanoeiros, Torres, Lingoèta, Criolas, e Abreu, pertencentes ao Destricto da segunda Companhia das Guardas Nacionaes desta Freguezia que no dia 27 do corrente deverão comparecer na Caza do Conselho Geral de Provincia das 9 horas da manhã até as 2 da tarde a fim de serem qualificados Guarda Nacional, e todo aquelle que não comparecer sofrerá a pena de desobediencia, marcada no artigo 128 do Codigo Criminal: e para que chegue ao conhecimento de todos mandei passar o presente por mim assignado, e publicado pela Imprensa. Bairro do Recife 24 de Abril de 1833. Eu Antonio Frãcisco Rodrigues Magalhães, Escrivão de Paz o subscrevi.

Ignacio da Costa Monteiro.

-**-

ANUNCIOS.

O Juiz de Paz da Freguezia de S. Pedro Martir de Olinda, anuncia ao respeitavel publico, que na noite do dia 22 do corrente pelas 9 e ½ horas fora achado por Joze Antonio Serpa, um prèto Gabam, o qual se acha recolhido na Cadeia desta Cidade, pois quem for seu Senhor, ou amo haja de comparecer quanto antes para provar a quem comprou, e em que tempo, visto que o dito prèto tem muito pouco tempo de terra, e por isto parece estar nas circunstancias da Carta de Lei de 7 de Novembro de 1831, e o Decreto de 12 de Abril de 1832.

☞ Amanhã sahirá o N. 50 do Carapuceiro contendo um artigo á cerca das actuaes circunstancias do Brasil.

-**-

Avisos do Correio.

PELA Administração do Correio se faz pubico que parte deste Porto para o do Ceará no dia 31 do corrente a Sumaca *Ave Maria* de que he Mestre Francisco Martins Oliveira, e na anti vespera porem se noticiará o dia e hora da entrega da mala.

A Lanxa Paquete N. S. *da Penha* recebe a mala para a Bahia hoje (26) pelas 3 horas da tarde.

☞ Carta segura — de Severino Joze Mello — do Rio de Janeiro — a Manoel Joze da Silva Leite.

Navios a Carga.

Para o rio Grande do Sul, e Porto Alegre.

Com muita brevidade a Sumaca *Bella Carlota*, forrada de cobre, e muito velleira, Capitão Francisco Joze da Silva: quem na mesma quiser carregar, ou hir de passagem dirija-se a Gaudino Agostinho de Barros, Pracinha do Corpo Santo D. 67, ou ao Capitão abordo.

Vendas.

UM prèto mestre de pedreiro: no atterro da Boa-vista D. 71.

☞ Optima tinta de escrever em frasquinhos: na rua do Rozario larga D. 2.

☞ Farinha de Mandioca de superior qualidade em sacas de alqueire a 1000: no beco da Lingoèta Escritorio de Caetano Pereira Gonçalves da Cunha n. 21.

☞ Uma venda com poucos fundos, a dinheiro, ou a prazo sendo com boa firma, nos 4 Cantos esquina da rua de Mathias Ferreira n. 1, em Olinda: na mesma.

☞ Petassa em barricas: na rua da Senzalla velha n. 14.

☞ Vende-se, ou arrenda-se o engenho Gamelleira por preço commodo, sito na freguezia de Serinhem, a margem do mesmo rio, distante do Rio Formozo 6 legoas, feito de novo de pillares, e paredões; tem bons tambores, carretas, taixas &c., um grande, e muito bom cercado de criar gados, e tãobem se vende a futura safra do mesmo: a fallar com o Tenente Coronel Manoel Cavalcante, ou ao seu proprietario João Manoel de Barros Wanderlei Lins.

Compras.

UM estojo de Cirurgia, e outro de dentes; anuncie, ou dirija-se a rua da Gloria D. 39.

☞ Uma pratica de jogo de espada, com as figuras, ou sem ellas: na botica do Pinheiro em Olinda, ou anuncie.

☞ Uma escrava mossa que seja fiel, e sem vicio, engomadeira, e que saiba vender na rua: na rua Direita D. 59.

☞ Dentro de Olinda um terreno, que seja sufficiente para se levantar uma boa morada de caza, e grande quintal; prefere-se o lugar que tenha algumas arvores de fructo; tão bem se faz o mesmo negocio com algum edificio cahido: anuncie.

☞ Umas cadeias de relogio á moderna: na rua do Rangel D. 3.

☞ Dinheiro sem pezo não sendo voador: no Mundo novo por detraz da Fabrica de papel venda da esquina que tem lãpião.

☞ Escravos de 12 a 16 annos: na rua da Senzala velha N. 14.

—**—

Allugueis.

ALLUGA se uma caza terrea na rua das 5 Pontas ao pé de nossa Senhora do Terço com commodos para pequena familia, e armação propria para fazendas: na rua do Collegio loja de louça, e vidros.

—**—

Avizos particulares

QUEM precizar de um professor de gramatica Latina, e Franceza para ensinar em cazas particulares por preço commodo, não só a homens, como a Senhoras; anunci.

☞ Quem precizar de um Brasileiro cazado sem mais familia, e que dá conhecimento da sua pessoa, habil, e capaz para administrador de Engenho, anuncie.

☞ Tendo o abaixo assignado por noticia que um certo individuo pertende deprimir o seu credito assoalhando que elle tem por costume vender aquillo que lhe não pertence; o mesmo abaixo assignado declara a este seo tão gratuito inimigo, que não é com apocrifas accusações que se macula a honra d'outrem, mas sim com factos justificados, e quando estes não existem de pouco, ou nada valem os golpes de uma aviltante lingoa, quando exerce o seo dispresivel emprego....

João Gomes Martins,

☞ Quem quiser dar 600$ reis a juros de dois por cento ao mez, por tempo de um anno com hipoteca em uma boa morada de caza terrea sita no Bairro de Santo Antonio; anuncie.

☞ No mesmo botequim da rua do Rozario D. 6 he que o dito Senhor hade achar a sua obrigação constante de 33320 reis, e a satisfará de uma vez, se quiser, do que o anunciante lhe ficará assaz obrigado.

☞ Julio Colombier, e Augusto Colombier retirão-se desta Provincia.

☞ Quem precisar de 400$ rs, a premio de 2 por cento ao mez dirija se a Pracinha do Livramento loja D. 25.

☞ Precisa se de um feitor para todo o serviço de um sitio: na loja de Saboia Praça da União n. 9.

☞ Joze Alexandre Salvador, retira-se desta Provincia.

—**—

Escravos fugidos.

RITA, criòla, natural da Cidade da Parahiba, tem dois signaes na altura da fonte direita, que parecem de fogo; fugida a 22 do corrente, levou roupa, e algumas colheres de prata: á rua da Florentina D. 13.

NOTICIAS MARITIMAS.

Navios entrados no dia 25.

RIO DE JANEIRO; 40 dias: B. *Oriente*, Cap. Francisco Antonio dos Santos: carne, milho, e arroz: á Rozas & Braga.

Sahidos no mesmo dia.

BAHIA; B. Sardo *Correio americano*, Cap. João Baptista: varios generos.

—LISBOA; B. *Agüia do Brasil*, Cap. Joze Militão Teixeira: assucar. Passageiros— Francisco Martins Barboza com sua molher, Antonio Domingos Ferreira com sua molher, Domingos Joze Rodrigues Braga, Paulo Joze de Oliveira, e 1 escravo.

—LIVERPOOL; B. Barca Ing. *Garland*. Cap. George J. Airy: lastro.

RNAMBUCO; NA TYP. DO DIARIO PATEO DA MATRIZ DE S. ANTONIO CAZA DA PORTA LARGA 1833.